
Alimentation et identité(s) : de l'Antiquité à l'étude du fait alimentaire contemporain, un rapprochement heuristique

Typhaine Haziza



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/kentron/3219>

DOI : 10.4000/kentron.3219

ISSN : 2264-1459

Éditeur

Presses universitaires de Caen

Édition imprimée

Date de publication : 20 décembre 2019

Pagination : 17-48

ISBN : 978-2-84133-958-7

ISSN : 0765-0590

Référence électronique

Typhaine Haziza, « Alimentation et identité(s) : de l'Antiquité à l'étude du fait alimentaire contemporain, un rapprochement heuristique », *Kentron* [En ligne], 35 | 2019, mis en ligne le 20 décembre 2019, consulté le 19 novembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/kentron/3219> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/kentron.3219>



Kentron is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 3.0 International License.

ALIMENTATION ET IDENTITÉ(S) : DE L'ANTIQUITÉ À L'ÉTUDE DU FAIT ALIMENTAIRE CONTEMPORAIN, UN RAPPROCHEMENT HEURISTIQUE

Le lancement, en juin 2017, des États généraux de l'alimentation par le gouvernement français souligne avec acuité à quel point la question de l'alimentation est au centre de nombreux enjeux actuels : politique, écologique, nutritionnel et de santé, religieux, etc. Si l'alimentation peut aujourd'hui être vue comme un défi, elle est aussi un thème à la mode, aussi bien dans le grand public, comme en témoignent, par exemple, les nombreux émissions télévisées ou magazines qui lui sont consacrés, que chez les scientifiques de diverses disciplines, en particulier chez les historiens, qui se sont saisis plus largement de la thématique du fait alimentaire en soulignant son importance dans l'étude d'une société, qu'elle soit ancienne ou actuelle. En effet, l'alimentation n'est pas seulement un acte de simple nutrition : elle joue un rôle essentiel en ce qui concerne la construction de l'identité, tant individuelle que collective, comme Brillat-Savarin le rappelait déjà, au début du XIX^e siècle, avec sa formule devenue célèbre : « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es »¹. D'ailleurs la thématique de l'identité a également connu une grande vogue ces dernières décennies, aussi bien dans le domaine public que dans les études scientifiques. Bien qu'elle soit de plus en plus contestée, l'identité peut apparaître comme une notion transversale d'une approche interdisciplinaire de l'alimentation, en particulier entre l'histoire, la sociologie et l'anthropologie. Ces deux dernières disciplines se sont en effet particulièrement intéressées, ces dernières années, au fait alimentaire, et elles peuvent apporter aux historiens, même à ceux de l'Antiquité, des outils conceptuels innovants. Cet article introductif au dossier thématique de la présente livraison de *Kentron* se propose donc de brosser un bref tableau historiographique de ces deux questions, tant dans le champ des études historiques – en insistant particulièrement sur l'étude du fait alimentaire de l'Antiquité et du haut Moyen Âge – que dans ceux de la sociologie

1. Cet aphorisme, tiré de son ouvrage *Physiologie du goût*, paru en 1825, est certainement la formule la plus galvaudée de Brillat-Savarin, souvent considéré comme le fondateur de la gastronomie en tant que science moderne (cf. Beaugé 2012).

et de l'anthropologie, tout en essayant de montrer l'intérêt d'un croisement, encore timide, en France, dans les études antiques et celles du haut Moyen Âge, entre ces différentes disciplines.

Histoires de l'alimentation et des identités : deux thématiques au cœur de la recherche récente

Le développement de l'histoire de l'alimentation et ses retombées pour l'étude de l'Antiquité et du haut Moyen Âge

Du côté des études historiques, l'intérêt pour l'alimentation apparaît essentiellement avec le développement, dans les années 1930, de la première génération de l'École des Annales². Rompant avec une histoire traditionnelle positiviste, qui étudiait essentiellement les guerres et les royautés, Lucien Febvre et Marc Bloch, ses deux fondateurs, s'intéressent à la société, aux croyances, aux mœurs et à l'économie – thématiques qui ne pouvaient que croiser celle de l'alimentaire. C'est ainsi qu'en 1936, Lucien Febvre lance, par le biais du Musée national des arts et traditions populaires, une grande enquête sur l'alimentation populaire en France, dont certains résultats furent présentés au Congrès international de folklore de 1937³. Néanmoins, Lucien Febvre lui-même, reprenant des propos de Fernand Braudel, notait en 1944 « l'étonnante carence des historiens s'agissant de l'étude de l'alimentation »⁴. Il faut de fait attendre la deuxième génération des Annales, dans les années 1950-1960, pour voir l'alimentation devenir un thème d'étude plus fréquent⁵, mais essentiellement cantonné à une perspective nutritionnelle (calcul des poids de chaque aliment à partir des livres de compte, évaluation tant bien que mal des rations caloriques, etc.) ou économique. Le développement de l'histoire des sensibilités, dans le courant des années 1980, a renouvelé l'approche historique de l'alimentation⁶, en particulier avec, en France, Jean-Louis Flandrin (1931-2001), qui anima pendant plusieurs décennies un séminaire à l'EHESS sur cette thématique.

-
2. Si le rôle de l'École des Annales est indéniable, il faut toutefois signaler deux travaux historiques antérieurs présentant une vue d'ensemble sur l'alimentation : il s'agit de Bourdeau 1894 et de Maurizio 1932.
 3. Cf. Maget 1993, 92. Parmi les travaux de Lucien Febvre touchant à l'alimentation, voir par exemple Febvre 1944.
 4. Cité par Bonneau 2013, 14.
 5. Ainsi, le numéro de mai-juin 1961 des *Annales*, coordonné par Fernand Braudel et intitulé « Histoire de la vie matérielle », est une pierre essentielle de l'historiographie française sur l'alimentation, prônant le « retour aux enquêtes » et, par là-même, une approche quantitativiste (cf. Régnier *et al.* 2006, 9).
 6. Hemardinquer 1970.

L'*Histoire de l'alimentation*, première histoire européenne sur le sujet, publiée et dirigée par Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari en 1996, a fait date⁷ et inaugure un véritable engouement des historiens, de toutes les périodes, pour le sujet. En effet, nombreux sont ceux qui, depuis, se sont penchés sur cette question⁸, et un certain nombre de programmes de recherche se sont développés. Des collections spécialisées ont même vu le jour. Citons par exemple la politique éditoriale de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA), présidé par le médiéviste Bruno Laurioux⁹, avec en particulier une revue scientifique, *Food & History*, et la collection « Tables des Hommes » consacrée aux cultures alimentaires, publiée par les Presses universitaires François Rabelais (Univ. de Tours) et les Presses universitaires de Rennes. L'histoire de l'alimentation s'est ainsi imposée, au cours des deux dernières décennies, comme un poste d'observation privilégié des sociétés humaines.

Au sein des études antiques, l'alimentation a aussi le vent en poupe, avec quelques particularités liées aux spécificités des sources et des aires géographiques. Le fait, du reste, que la SOPHAU ait organisé, au printemps 2011, une journée sur cette question est révélatrice de cet intérêt¹⁰. Pour les périodes les plus anciennes, il est encore difficile d'écrire des synthèses, car les sources sont souvent éparées et ne peuvent bien souvent éclairer les pratiques que d'un site particulier. Brigitte Lion souligne ainsi « l'extrême diversité et l'éclatement de la recherche en assyriologie »¹¹ qui existe encore dans le domaine de l'alimentation, même si ce champ d'études bénéficie de nouvelles découvertes revitalisantes. C'est le cas également en égyptologie, même si la quantité des informations retrouvées a permis des études plus précoces¹². Comme pour le monde mycénien, l'étude du fait alimentaire pour l'Égypte et la Mésopotamie passe par un croisement indispensable des différents types de

-
7. Flandrin & Montanari 1996. Depuis, ces deux auteurs ont publié de nombreux autres ouvrages essentiels, parmi lesquels nous pouvons mentionner : Flandrin & Cobbi 1999 et Flandrin 2002, ainsi que Montanari 2010 et 2017.
 8. On peut citer, entre autres, parmi les historiens spécialistes de l'alimentation, les antiquistes Janick Auberger, Marie-Claire Amouretti (†) et Jean-Pierre Brun, les médiévistes Bruno Laurioux et Alban Gautier, les modernistes Allen J. Grieco, Florent Quellier et Philippe Meyzie, ainsi que les contemporanéistes Peter Scholliers et Martin Bruegel.
 9. Actif, depuis sa création en 2001, à l'IEHCA, Bruno Laurioux en est devenu le président du conseil scientifique en 2011. Depuis sa thèse (Laurioux 1997), il n'a jamais abandonné le thème de l'alimentation, sur lequel il a écrit de nombreux travaux essentiels : voir, par exemple, Laurioux 2005, 2011, Laurioux et Horard 2017 ou encore Esnouf *et al.* 2015.
 10. Cette journée, organisée par la Société des professeurs d'histoire ancienne de l'Université, a donné lieu à une publication, particulièrement intéressante pour un état de la question historiographique : « L'histoire de l'alimentation dans l'Antiquité. Bilan historiographique », *DHA*, Suppl. 7, 2012.
 11. Lion *et al.* 2012, 54.
 12. Pour une présentation développée des sources concernant l'alimentation des anciens Égyptiens et une bibliographie sur le sujet, voir la mise au point de Farout 2012.

sources disponibles. En Mésopotamie, ce sont essentiellement des textes « de la pratique » issus de découvertes archéologiques, des vestiges matériels et des sources iconographiques. La grande différence avec le monde gréco-romain classique est la quasi-absence de littérature historique, narrative, théâtrale, médicale, philosophique, qui « apporte non seulement des informations multiples sur l'alimentation, mais aussi une réflexion permanente à son propos qui, de plus, témoigne souvent d'un grand intérêt pour les pratiques des autres cultures »¹³.

L'étude du fait alimentaire dans le monde gréco-romain peut paraître, à première vue, plus avancée, puisqu'elle a déjà donné lieu à de nombreux ouvrages de synthèse, surtout depuis une quinzaine d'années¹⁴. En outre, de nombreux colloques ont abordé des thématiques plus ciblées, en insistant particulièrement sur la distinction entre pratiques et représentations¹⁵. Le renouveau des recherches sur l'alimentation antique bénéficie de l'évolution des pratiques de l'archéologie et des manières de l'aborder, notamment en ce qui concerne l'étude des produits alimentaires, ainsi que leurs modes de transformation¹⁶. Les travaux récents des archéologues permettent de ne plus avoir à se contenter des textes littéraires ou de les questionner différemment¹⁷, ces derniers restant toujours essentiels pour nos connaissances sur les questions alimentaires. Quelques thèmes ont retenu l'attention des antiquistes ces dernières années : outre la question du banquet, des postures et manières de table qui, depuis la thèse novatrice de Pauline Schmitt Pantel¹⁸ en 1989, a suscité de nombreuses études¹⁹, l'économie et les modes de production ont été particulièrement scrutés²⁰. Les liens entre faits alimentaires et religion, déjà bien identifiés depuis l'ouvrage fondateur dirigé par Marcel Detienne et Jean-Pierre Vernant²¹, sont toujours un sujet

13. Lion 2012, 11 et 12.

14. Citons, entre autres : Wilkins & Hill 2006 ; Ornellas e Castro 2011 ; Erdkamp 2012 ; Wilkins & Nadeau 2015. Pour une présentation historiographique de la question alimentaire dans le monde grec, voir Notario Pacheco 2011.

15. Citons, entre autres, Leclant *et al.* 2008 ; Peigney & Lion 2015.

16. Dans ce domaine, les progrès techniques que connaissent des disciplines comme l'archéo-zoologie, l'archéo-botanique ou encore l'ethno-archéologie, sont de sérieux atouts pour l'étude du fait alimentaire antique.

17. Lion *et al.* 2012, 56.

18. Schmitt Pantel 1992 (nouvelle édition avec mise à jour bibliographique en 2011).

19. Citons entre autres : Murray 1990 ; Slater 1991 ; Dunbabin 2003 ; Orfanos & Carrière 2003 ; Zaccaria Ruggiu 2003 ; Vössing 2004 ; Stein-Hölkeskamp 2005 ; Roller 2006 ; Pütz 2007 ; Vössing 2008 ; Catoni 2010 ; Nadeau 2010a et 2010b ; Klotz & Oikonomopoulou 2011 ; Schnurbusch 2011 ; Azoulay *et al.* 2012 (439-527 pour la question du banquet). Pour un point historiographique plus complet, voir Schmitt Pantel 2012 et Vössing 2012.

20. Citons en particulier : Bekker-Nielsen 2005 ; Erdkamp 2005 ; Foxhall 2007 ; Moreno 2007 ; Oliver 2007 ; Howe 2008 ; Mylona 2008 ; Botte 2009 ; McInerney 2010 ; Monteix 2011 ; Boulay 2012 ; Bats 2017.

21. Detienne & Vernant 1979.

d'actualité²², d'autant que certaines thèses de *La cuisine du sacrifice* sont désormais discutées²³. D'autres thématiques peuvent être signalées, comme la question de la substitution de nourritures en période de pénurie²⁴, celle de l'alimentation dans le cadre du luxe (*truphè*)²⁵, celle de la frugalité²⁶ ou encore celle des liens entre corps et alimentation, par exemple avec l'image du gourmand²⁷, thématique également questionnée pour le monde byzantin²⁸.

Comme le note Bernadette Cabouret, « l'intérêt pour l'histoire de l'alimentation et des pratiques alimentaires, champ d'histoire culturelle et sociale, s'exerce également dans le domaine de l'Antiquité tardive »²⁹, tout comme, du reste, dans celui du haut Moyen Âge, période qu'il est difficile de séparer de la précédente. Pour celles-ci, l'approche est d'abord sociale³⁰, en raison de l'abondance des sources littéraires, mais aussi politique³¹ – dans le sens d'instrument de pouvoir –, économique³² et, plus récemment, culturelle³³ et anthropologique³⁴.

-
22. Voir par exemple : Scheid 2005 ; Lepetz & Van Andringa 2008 ; Dubel & Montandon 2012, en particulier 295-307.
 23. Voir par exemple : Georgoudi *et al.* 2005 ; Mehl & Brulé 2008 ; Hitch 2015.
 24. Collin Bouffier *et al.* 2006.
 25. Par exemple Dubois-Pélerin 2008.
 26. Passet 2010 et 2011.
 27. Karila-Cohen & Quellier 2012.
 28. Voir en particulier Moulet 2009. En ce qui concerne l'alimentation et le monde byzantin, il faut citer les travaux de Béatrice Caseau-Chevallier (dernier ouvrage en date sur cette thématique : Caseau-Chevallier 2015), ainsi que Malmberg 2003, Brubaker & Linardou 2007, Dalby 2010 et Anagnostakis 2013.
 29. Cabouret 2012 (résumé). Nous reprenons les différentes approches distinguées par l'auteure. Notons toutefois que cet intérêt est relativement récent pour cette période, comme le souligne Emmanuelle Raga (cf. Lion *et al.* 2012, 67) en rappelant la quasi-absence du fait alimentaire dans les travaux issus du projet *The Transformation of the Roman World* de l'ESF (1993-1998). Le gros colloque international sur le sujet, qui a eu lieu en 2015 à Spolète, montre à l'inverse que la question est désormais au centre des préoccupations des chercheurs de ces périodes (*L'alimentazione nell'alto medioevo: pratiche, simboli, ideologie*). Signalons, du reste, que la thématique du prochain numéro de la revue *Antiquité tardive* (t. 27) est justement consacrée à l'alimentation.
 30. Voir, par exemple, Voisenet 1996, Effros 2002, Hen 2006, Montanari 2010, ou encore, pour le haut Moyen Âge seulement, Gautier 2010.
 31. Par exemple, sur l'importance du banquet comme marqueur de hiérarchie sociale, voir Malmberg 2005 et 2007.
 32. Sur ce point, voir par exemple Dubreucq 2001, Columeau 2002, Carrié 2003 ou encore Van Neer *et al.* 2010.
 33. Sur cet aspect, qui questionne particulièrement les questions d'identités, voir par exemple Dierkens & Plouvier 2008 ou Raga 2009.
 34. Voir, par exemple, Enright 1996 (à propos du "rituel de la coupe") ou, plus largement, Gautier 2006. Pour la période tardo-antique, les travaux d'Emmanuelle Raga s'inscrivent également dans cette perspective.

L'identité, une notion incontournable, mais difficile

Depuis les années 1960, l'identité est devenue une notion de plus en plus convoquée aussi bien dans les sciences sociales que dans le discours public³⁵. D'abord employée aux États-Unis, dans un contexte d'affirmation de la minorité afro-américaine, elle connaît un véritable "tournant" dans les années 1970³⁶. La vogue du questionnement identitaire s'accroît dans les années 1980-1990 et touche l'ensemble des sciences humaines et pratiquement l'ensemble des sujets³⁷. Dans l'historiographie française des études historiques, la notion d'identité commence à être questionnée frontalement au moment du "tournant critique" – mouvement qui naît avec l'éditorial « Histoire et sciences sociales. Un tournant critique ? » des *Annales ESC* de mars-avril 1988 (p. 291-293). Comme ce fut le cas pour l'étude des pratiques alimentaires, des revues spécialisées se sont développées. Nous pouvons citer par exemple *Identities: Global Studies in Culture and Power* – dont le premier numéro date de 1994 – ou encore *Social Identities: Journal for the Study of the Race, Nation and Culture* – à partir de 1995. Comme le note Catherine Halpern, l'identité est « devenue incontournable aussi bien dans les recherches sur l'immigration, le nationalisme, la religion ou les *gender studies* que dans les travaux sur l'ethnicité »³⁸. Chez les antiquistes tout particulièrement, cette dernière est souvent confondue avec la notion d'identité ethnique, qui a suscité de nombreux travaux depuis la fin des années 1960, avec toutefois un « décalage énorme entre bibliographies anglo-saxonne et francophone »³⁹.

Face à cet engouement, des critiques n'ont pas manqué d'être formulées⁴⁰, et ce peut-être d'autant plus que le monde politique s'est aussi saisi de la thématique, développant – complaisamment parfois – des "discours" ou des "politiques" identitaires. Des réticences – pour ne pas parler carrément de rejets – sont apparues au sein aussi bien des historiens que des sociologues, devant l'emploi comme catégorie d'analyse d'un terme dont les sens sont ambigus⁴¹. Ainsi, tout dernièrement, c'est la notion d'identification qu'ont préféré utiliser les éditeurs d'un ouvrage qui, selon

35. Voir Brubaker 2001.

36. Voir Halpern 2016, 9.

37. Voir par exemple Braudel 1986 et, pour l'analyse de cette évolution, Halpern 2004.

38. Halpern 2016, 9.

39. Müller 2014, 18. Pour une présentation plus complète de l'historiographie de l'ethnicité et des applications de cette dernière aux études anciennes, voir en particulier Malkin & Müller 2012.

40. Voir par exemple Brubaker 2001, Pohl 2005, Halpern 2016, 12-13 ou, tout récemment, Dubreuil 2019 (je remercie Alban Gautier d'avoir attiré mon attention sur cette référence et, de manière plus générale, pour sa relecture de cet article).

41. Voir Brubaker 2001 ou Baudry & Juchs 2007. Sur cette question, le petit livre récent de la sociologue Nathalie Heinich est particulièrement intéressant ; cf. Heinich 2018.

leurs propres termes, se propose pourtant « d'aborder la difficile notion d'identité, notion "admirablement vague", par le biais des processus d'*identification*, processus qui conduisent conjointement à singulariser un individu et à le différencier d'un autre pour le reconnaître quels que soient le lieu et le moment »⁴².

Si cette véritable défiance n'a pas globalement endigué l'intérêt des chercheurs pour cette question, elle a en tout cas le mérite de faire réfléchir sur les précautions à prendre pour toute personne qui s'aventure dans ce champ d'investigation, en d'autres termes sur la « prudence méthodologique »⁴³ qu'il faut observer. Travailler sur les identités implique, en effet, de ne pas trop figer l'« identité » ni se laisser submerger par ses propres appartenances identitaires. Mais il serait sans doute dommage de vouloir « se débarrasser »⁴⁴ de cette notion, car, comme le conclut Nathalie Heinich, l'identité « est, au contraire, constitutive de l'existence humaine, à condition qu'on la définisse correctement »⁴⁵, ce qu'elle s'emploie à faire tout au long de son ouvrage.

Au sein de cette recherche foisonnante, la question du lien entre alimentation et identité a, d'emblée, été perçue comme fondamentale, et cela à différentes échelles. Les recherches socio-anthropologiques (voir notamment les publications dans la revue *Anthropology of Food*) et les synthèses actuellement disponibles⁴⁶ considèrent l'alimentation à la fois comme support de l'identité et de l'identification individuelles et collectives (notamment : construction identitaire depuis l'enfance ; transmissions et mémoire ; savoirs, croyances et représentations du comestible, du mangeable, du beau, du bon ; systèmes de valeurs ; représentations et pratiques corporelles et de santé) et comme matrice de l'altérité (notamment : rapports sociaux ; représentations de l'Autre, de l'étranger, du différent ; commensalité, convivialité ; échanges, commerce ; etc.). Le fait alimentaire constitue également un marqueur social et culturel des groupes sociaux, des territoires politiques, des religions, des communautés, mais aussi des époques historiques, favorisant des identifications, des revendications ou des appropriations identitaires. Comme le font remarquer Sophie Collin Bouffier et Bruno Laurioux, « toute cuisine est un choix de méthodes, de gestes et de techniques qui, ensemble, constituent un puissant vecteur d'identité »⁴⁷.

L'importance de la notion d'« identité alimentaire » explique que c'est elle qui a constitué le thème du colloque fondateur de l'Institut européen d'histoire de l'alimentation, dont les treize communications, publiées en 2002, « analysent

42. Guicharrouse *et al.* 2019, 7.

43. Baudry & Juchs 2007, 166.

44. Selon l'expression de Le Bras 2017, 92-93, citée par Heinich 2018, 110.

45. Heinich 2018, 110.

46. Par exemple Poulain 2002 ; Régnier *et al.* 2006.

47. Collin Bouffier & Laurioux 2008, 14.

sur la longue durée, de l'Antiquité à nos jours, et pour l'ensemble du continent européen, la place de l'alimentation dans une construction identitaire »⁴⁸. En 2013, cet organisme – qui a entre-temps pris le nom d'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA) – a également interrogé cette thématique pour la région Centre, d'un point de vue historique, entre autres : un colloque, intitulé « Alimentation, cuisine & identité(s) en région Centre » a eu lieu les 12 et 13 décembre 2013. En novembre 2017, c'est encore ce lien qui a été questionné dans le cadre d'un colloque à l'université de Strasbourg, consacré à une réflexion « à la fois pratique, esthétique, philosophique, et sociopolitique », dont le titre est : « “Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es” : fictions identitaires, fictions alimentaires »⁴⁹.

Les antiquistes se sont naturellement saisis de cette thématique essentielle pour l'étude des sociétés antiques⁵⁰, même si, nous l'avons vu, des critiques ont aussi été formulées. Comme le fait remarquer Brigitte Lion,

l'histoire de l'alimentation rejoint ici l'histoire sociale, celle des mœurs et aussi celle, plus récente, du goût. Quant aux jugements moraux, qui investissent de valeurs particulières certains mets ou la façon de les consommer (modération ou excès), ils génèrent eux aussi des hiérarchies, à tous les niveaux : entre hommes, entre régimes politiques, entre cultures. Le thème de la norme est l'un de ceux que l'on rencontre le plus souvent dans les études sur l'alimentation ; outre le cas des tabous alimentaires, l'un des exemples les plus frappants est celui des lois somptuaires de la Rome républicaine. Quant aux normes portant sur le genre ou l'âge, elles sont partout présentes⁵¹.

Travailler sur l'identité alimentaire, c'est essentiellement s'intéresser aux discours, aux représentations. Dans le monde antique, en effet, « une grande partie du discours sur l'autre, l'étranger, concerne ses coutumes alimentaires et permet de construire, face à lui, sa propre identité »⁵². Cette perspective a également connu, ces dernières années, une grande vogue dans les études du fait alimentaire de l'Antiquité tardive ou du haut Moyen Âge, « au détriment d'une approche plus socioéconomique de l'alimentation »⁵³. Quelques questions rejoignant la thématique des identités,

48. Quellier 2006 ; Bruegel & Laurioux 2002.

49. La présentation du colloque est accessible en ligne : <http://ea1337.unistra.fr/ceriel/projet-iuf-de-bertrand-marquer-2015-2020/colloque-international-8-10-novembre-2017/>.

50. Voir, par exemple, Grottanelli & Milano 2004, Schmitt Pantel 2005 ou, plus récemment, Broekaert *et al.* 2016.

51. Lion 2012, 13. Sur la question des interdits alimentaires, voir, par exemple, Lion & Michel 2006.

52. Lion 2012, 14.

53. E. Raga dans Lion *et al.* 2012, 67.

comme l'influence du christianisme sur les pratiques alimentaires⁵⁴ ou encore les usages sociaux et aristocratiques de l'alimentation⁵⁵, ont particulièrement intéressé les spécialistes de ces périodes.

L'intérêt d'un croisement avec les études de sociologie et d'anthropologie de l'alimentation

Depuis le XVIII^e siècle au moins, la question des comportements alimentaires a été étudiée par les sciences de l'homme, dans un but économique⁵⁶, mais aussi sanitaire et, plus largement, social. Une sociologie et une anthropologie de l'alimentation, qui se sont peu à peu autonomisées depuis les années 1980 par rapport aux autres champs de leur discipline, sont en plein essor, générant une bibliographie abondante⁵⁷ et le développement de concepts qui peuvent éclairer les études des sociétés anciennes, à condition bien sûr de rester attentif aux contextes historiques et culturels.

Alimentation, sociologie et anthropologie : une recherche riche de concepts

Si l'alimentation a bien été abordée par les premiers sociologues⁵⁸, elle l'a été empiriquement et, en quelque sorte, de manière secondaire⁵⁹, laissant davantage les anthropologues se saisir de cette question. Dans les années 1930, Audrey Richards affirme même que la nutrition en tant que processus biologique est plus importante que la sexualité⁶⁰. Si elle peut faire figure de pionnière de l'anthropologie alimentaire et même d'une sociologie du mangeur⁶¹, Audrey Richards n'a pourtant pas réussi à faire accepter ses idées trop marquées par la perspective fonctionnaliste⁶². Celle-ci est, en effet, dépassée par l'approche de type culturaliste – dont la principale représentante

54. Voir, par exemple, Grimm 1996 ou Raga 2014.

55. Voir par exemple, pour l'Antiquité tardive, Cabouret 2008 et, pour le haut Moyen Âge, Gautier 2006.

56. Voir par exemple Desrosières 2003; Lhuissier 2007.

57. Voir par exemple Fischler 1990; Corbeau & Poulain 2002; Poulain 2002; Régnier *et al.* 2006; Belorgey 2011 ou encore, dernièrement, Cardon *et al.* 2019.

58. Mauss 1936 ou encore Elias 1939 y font ainsi référence. Pour Mathiot 2007, 1, c'est Maurice Halbwachs (Halbwachs 1912) qui se serait le premier intéressé de manière sociologique à l'alimentation; voir aussi Poulain 2002, 152.

59. Comme le soulignent Cardon *et al.*, 2019, 8, jusque dans les années 1970 « les travaux relèvent [...] de différents domaines sociologiques et répondent à des questions relativement séparées. Ainsi on retrouve l'alimentation dans des travaux consacrés à la consommation et les modes de vie, en particulier avec l'étude des budgets (selon une tradition qui remonte à F. Le Play en passant par M. Halbwachs) et de la consommation ostentatoire [VEBLEN, (1899) 1970], deux aspects que l'on retrouve dans *La Distinction* [BOURDIEU, 1979] ». Notons que cette tradition a récemment été revisitée par Anne Lhuissier : cf., par exemple, Lhuissier 2007.

60. Voir Richards 1932.

61. Cf. Poulain 2002, 137.

62. Ce n'est qu'au début des années 1980 que ses travaux furent réhabilités, en particulier par Goody 1982.

dans le domaine de l'alimentation peut être l'Américaine Margaret Mead⁶³, qui fut, à partir de 1942, Secrétaire générale du Comité des habitudes alimentaires – et, surtout, par le courant structuraliste, dont la figure fondatrice est Claude Lévi-Strauss. Le célèbre anthropologue est, en particulier, le créateur du « triangle culinaire »⁶⁴, commun selon lui à toute culture, dans lequel il schématise le passage du cru au cuit, selon un processus culturel, alors que ceux du cru / cuit au pourri pourraient être identifiés à des processus naturels. Il a aussi opéré un rapprochement heuristique entre cuisine et langage. Avec Claude Lévi-Strauss et, à sa suite, des auteurs comme Mary Douglas⁶⁵, l'alimentation devient une « entrée pour décoder les cultures »⁶⁶. Aussi essentiels soient-ils, ces travaux n'ont pas manqué d'être remis en question, en particulier par des auteurs anglo-saxons, tels Jack Goody⁶⁷, Stephen Mennell⁶⁸ ou Marvin Harris⁶⁹, qui ont en commun non seulement « une position critique par rapport au structuralisme de Lévi-Strauss et de Douglas »⁷⁰, mais aussi un intérêt pour le fait alimentaire pour lui-même. En 1982, une synthèse est même proposée par les anthropologues américains Peter Farb et George Armelagos⁷¹. Du côté des sociologues, il a aussi fallu attendre la fin des années 1970 et le début des années 1980 pour qu'émergent des « spécialistes de l'alimentation et des débats sociologiques sur l'alimentation »⁷².

Cet intérêt pour l'alimentation comme objet d'étude anthropologique ou sociologique en soi s'est encore accentué à partir des années 1990 et des différentes crises alimentaires qu'ont connues alors les pays développés. La création, en 1999, par une équipe de chercheurs français, d'une revue spécialisée, *Anthropology of Food*, dédiée aux sciences humaines et sociales de l'alimentation et devenue, depuis ces dernières années, une référence incontournable, manifeste bien cette autonomisation de l'objet d'étude qu'est le fait alimentaire. En France, dans le sillage d'Edgar Morin, Claude Fischler est un des premiers à développer l'étude à part entière de l'alimentation⁷³. Dès 1979, son article « Gastro-nomie et gastro-anomie. Sagesse du corps et crise

63. Parmi ses travaux, on peut citer Mead & Guthe 1945 et Mead 1964.

64. Le « triangle culinaire » est développé dans Lévi-Strauss 1964 et 1965. Pour une présentation synthétique du « triangle culinaire », voir, par exemple, Régnier *et al.* 2006, 13.

65. Voir, en particulier, Douglas 1971 et 1979. Pour une présentation synthétique de l'œuvre de Mary Douglas, voir Corbeau 2012.

66. Cardon *et al.* 2019, 8.

67. Voir en particulier Goody 1982.

68. Voir en particulier Mennell 1985.

69. Voir en particulier Harris 1985.

70. Mathiot 2007, 4.

71. Farb & Armelagos 1982.

72. Cardon *et al.* 2019, 9.

73. Pour une présentation synthétique de l'apport de Claude Fischler, voir Mathiot 2007, 4-6.

bioculturelle de l'alimentation moderne»⁷⁴ – publié dans le numéro thématique n° 31 de la revue *Communications*, qu'il dirige – a fait date, avec deux idées principales : « promouvoir une approche pluridisciplinaire de l'alimentation et tenter une interprétation des mutations de l'alimentation contemporaine »⁷⁵. Claude Fischler s'appuie sur le concept de “gastro-anomie” pour caractériser la situation de ce qu'il nomme le “mangeur contemporain”, en situation inédite, au cours des années 1960-1970, d'abondance alimentaire. Mais c'est surtout, à partir de 1990, avec la publication de *L'Homnivore : le goût, la cuisine et le corps*⁷⁶, qu'il devient un penseur incontournable de la sociologie de l'alimentation, que l'on peut qualifier plus précisément de « sociologie du mangeur »⁷⁷, bien que son travail s'inspire beaucoup des approches anthropologiques. Dans son œuvre, Claude Fischler insiste particulièrement sur l'importance de l'incorporation, laquelle justifie le lien intrinsèque pour l'homme entre alimentation et identité. Ce principe explique, selon lui, que « l'alimentation constitue une voie royale pour accéder aux manifestations de la pensée magique »⁷⁸, qu'il intègre à une pensée symbolique et idéelle⁷⁹. Comme on peut le comprendre à travers le titre donné au numéro de la revue *Communications* (« La nourriture – Pour une approche bioculturelle de l'alimentation »), Claude Fischler développe une approche bioculturelle⁸⁰ qui insiste sur l'articulation du biologique avec le social, le culturel, le psychologique et l'imaginaire, tandis que les concepts de « fait social » (selon Émile Durkheim), de « fait social total » (selon Marcel Mauss) ou de « fait total humain » (selon Edgar Morin) permettent dorénavant de caractériser les analyses socio-anthropologiques du “fait alimentaire”⁸¹.

Très rapidement, Claude Fischler a été suivi par d'autres, comme Jean-Pierre Corbeau⁸² et Jean-Pierre Poulain⁸³, qui ont tous deux comme « point de départ la pensée interactionniste telle que l'a présentée Lewin, mais l'ont également enrichie »⁸⁴

74. Fischler 1979b.

75. Poulain 2002, 51.

76. Fischler 1990.

77. Poulain 2012b, 1290.

78. Fischler 1994, cité par Fournier 2012, 1000. Voir aussi Fischler 1996.

79. Comme me l'a fait remarquer Patrice Cohen, que je remercie vivement pour sa lecture critique et sa patience devant mes maladresses de néophyte en matière d'anthropologie, que nos longues discussions ont, je l'espère, contribué à atténuer. Bien entendu, s'il reste encore des erreurs, j'en suis la seule responsable.

80. Fischler 1979a et 1990.

81. Pour l'emploi de ce terme, voir Poulain 2017 et Dubet 2017, 6.

82. Voir, par exemple, Corbeau & Poulain 2002.

83. Voir, par exemple, Poulain 2002. Pour une liste assez complète des publications de cet auteur, voir <http://www.isthia.fr/jean-pierre-poulain-583.html>.

84. Mathiot 2007, 7 pour la citation, et 7-11 pour une présentation synthétique des travaux de ces auteurs.

et ont souvent travaillé ensemble. Jean-Pierre Corbeau a surtout développé les notions de « socialité »⁸⁵ et de « sociabilité »⁸⁶, pour démontrer que le mangeur, qui peut être envisagé comme pluriel⁸⁷, peut garder une certaine liberté par rapport aux formes de pratiques alimentaires transmises par son origine sociale⁸⁸. Tout en reprenant à Jean-Pierre Corbeau de nombreux concepts, Jean-Pierre Poulain est plus proche de Claude Fischler, même si, pour lui, la gastro-anomie ne serait pas due à une absence de règles⁸⁹, mais, au contraire, à la multiplication de ces dernières. Il s'est aussi particulièrement intéressé à l'obésité, maladie de notre société développée contemporaine, en tant que construction sociale⁹⁰.

Actuellement, il est possible de définir deux pôles structurant la sociologie française de l'alimentation. Le premier peut être qualifié de « socio-anthropologie de l'alimentation ». Jean-Pierre Poulain définit ainsi une articulation disciplinaire reprise par un certain nombre de chercheurs actuels, proches d'une part du laboratoire auquel il appartient, le CERTOP (UMR 5044), unité mixte de recherche du CNRS, de l'université de Toulouse – Jean Jaurès et de l'université de Toulouse III – Paul Sabatier, et, d'autre part, de l'Institut interdisciplinaire d'anthropologie du contemporain, unité de recherche de l'EHESS, appelé aussi Centre Edgar Morin, co-fondé par Claude Fischler. Dans l'un et l'autre centre, l'accent est mis sur le dialogue entre disciplines⁹¹, en particulier le dialogue avec les sciences biomédicales, mais aussi avec la psychologie ou encore la communication et le marketing. Pour Jean-Pierre Poulain en particulier, les apports conceptuels de ce courant ont en outre favorisé deux types d'approche complémentaires et qui peuvent conjointement être utilisées :

-
85. La « socialité » « renvoie à l'ensemble des déterminants sociaux et culturels qui guident le mangeur (conscient ou non). La socialité traduit les facteurs sociaux qui modèlent, souvent à notre insu, notre statut et l'originalité de celui-ci au sein d'une population segmentée » (Mathiot 2007, 7).
 86. « Par opposition, la sociabilité rend compte de la façon dont les individus en interactions vont "mettre en scène" les règles imposées par la socialité, dans un contexte donné » (Mathiot 2007, 7).
 87. En s'appuyant sur les travaux de Bernard Lahire, en particulier Lahire 1998.
 88. À propos de la France contemporaine, des pays occidentaux et développés, Jean-Pierre Corbeau distingue, par ailleurs, quatre groupes de mangeurs : « les complexés du trop », « les tenants du nourrissant léger », « les tenants du nourrissant consistant » et, enfin, « les gastrolastress », catégorie qu'il a ajoutée à celles définies avant lui par Raymond Ledrut et son équipe (voir, par exemple, Ledrut 1979a et 1979b).
 89. Pour Claude Fischler, en effet, les nombreux discours diététiques et nutritionnels qui investissent contre le « mangeur contemporain » sont contradictoires et créent une véritable « cacophonie diététique ». La situation de « gastro-anomie » à laquelle le « mangeur moderne » serait confronté s'explique, selon lui, par les choix de plus en plus nombreux auxquels le mangeur doit faire face, non seulement entre les aliments, mais également entre les normes qui pourraient guider ces choix.
 90. Voir Poulain 2009.
 91. Poulain 2017.

une socio-anthropologie de l'alimentation (avec l'alimentation comme objet) et par l'alimentation (dans laquelle l'alimentation constitue une voie d'analyse d'autres faits et processus sociaux, culturels, politiques, biologiques, etc.)⁹². Par sa volonté de dialogue entre les disciplines, ce premier pôle est assez proche de ce que les anglophones intitulent les *food studies*⁹³.

Si ce premier pôle est le plus visible du grand public, étant le plus médiatisé, il n'est pas le seul à structurer la recherche française de la sociologie de l'alimentation. Depuis les années 1980, en effet, Claude Grignon, directeur de recherches à l'INRA, a initié un autre pôle qui envisage la sociologie de l'alimentation comme une entrée sur d'autres processus sociaux, en dialogue avec d'autres sciences sociales⁹⁴. Connu essentiellement pour ses travaux sur la sociologie des goûts et ceux portant sur la question des repas et des rythmes sociaux⁹⁵, Claude Grignon n'a pas cessé d'interroger la question de la hiérarchie sociale entre les cultures, en étudiant particulièrement les cultures populaires dans leurs rapports avec les cultures dominantes⁹⁶. S'il s'est intéressé aux concepts⁹⁷, il a été toujours soucieux de faire reposer ses travaux sur des faits (quantitatifs, qualitatifs, historiques), en privilégiant l'analyse empirique. Dans cette perspective, en collaboration avec son épouse, Christiane Grignon, il a, à partir de la série des enquêtes INSEE dites de "consommation alimentaire", qu'il a contribué à améliorer, proposé

des analyses majeures en matière de différenciation des consommations alimentaires [et mis] notamment en évidence une « hiérarchie sociale des aliments », qui fait apparaître deux grandes lignes de partage dans la consommation alimentaire, l'une entre l'alimentation paysanne et l'alimentation des non-paysans, l'autre – qui sépare nettement les catégories voisines des ouvriers et des employés – entre l'alimentation populaire et l'alimentation bourgeoise et petite-bourgeoise⁹⁸.

92. Poulain 2002.

93. Développées essentiellement depuis les années 2000 dans le monde anglophone, les *food studies* se distinguent de la *sociology of food and eating* en ceci qu'elles « sont un domaine pluridisciplinaire défini par un objet commun, l'alimentation mais plutôt sous son aspect matériel (les aliments et les produits) », alors que la deuxième « est inscrite dans la discipline sociologique et s'intéresse aux acteurs et activités sociales de l'alimentation plus qu'aux produits » (Cardon *et al.* 2019, 8, qui signale que la démarche des *food studies* est illustrée par le manuel édité par A. Murcott, W. Belasco et P. Jackson [cf. Murcott *et al.* 2013]).

94. Ce paragraphe, tout comme le suivant, doit beaucoup aux riches remarques de Nicolas Larchet, dont les conseils m'ont été très précieux. Je lui renouvelle ici tous mes remerciements pour sa relecture constructive des parties de cet article portant sur la sociologie.

95. Cf. en particulier Aymard *et al.* 1993.

96. Lhuissier 2012.

97. Citons, par exemple, Grignon 1995.

98. Lhuissier 2012, 657, qui cite Grignon 1986, et Grignon & Grignon 1980a, 1980b, 1981, 1984 et 1999.

C'est en s'appuyant sur cette méthode empirique qu'il s'oppose, entre autres⁹⁹, à Claude Fischler, à propos de la persistance ou non du modèle français en matière d'alimentation¹⁰⁰. Cette approche est aujourd'hui poursuivie par des chercheurs, la plupart rattachés à l'INRA¹⁰¹, moins intéressés à faire de l'alimentation un sujet autonome qu'à replacer celle-ci au cœur de grands paradigmes sociologiques, sans pour autant renoncer au dialogue pluridisciplinaire¹⁰². Ces dernières années, les sociologues fidèles à ce courant, tels qu'Anne Lhuissier¹⁰³ ou encore Faustine Régnier¹⁰⁴, manifestent un grand dynamisme et deviennent plus visibles, notamment grâce à la publication de deux manuels¹⁰⁵.

Vers une étude pluri- et interdisciplinaire du fait alimentaire ?

Si, à partir des années 1970, l'intérêt pour l'alimentation comme champ d'étude privilégié dans les sciences humaines et sociales (SHS) a créé progressivement de nouveaux territoires de recherche au sein de chaque discipline¹⁰⁶, il a aussi favorisé

-
99. Claude Grignon s'est en particulier opposé aux analyses de Pierre Bourdieu, à propos de la notion de "style de vie" ; voir à ce sujet son entretien dans Collovald *et al.* 1991.
 100. Dans son célèbre article de 1979, Claude Fischler prévoyait la disparition du modèle français du repas au profit d'une individualisation des prises alimentaires et du *snacking*. Or, les enquêtes de consommation réalisées depuis ont montré qu'il n'en était rien ; cf. Flandrin & Montanari 1996, 881-887, Volatier 1999, Saint Pol 2008.
 101. L'INRA a été fondé en 1946, mais ce n'est qu'en 1984 qu'il devient un établissement public à caractère scientifique et technologique, sous la tutelle conjointe des ministères en charge de la Recherche et de l'Agriculture.
 102. En 1990, Claude Grignon a ainsi créé à l'INRA le CORELA (Laboratoire de recherche sur la consommation), qui réunit des sociologues, des historiens et des économistes. Aujourd'hui, si le nom du laboratoire a changé – le CORELA est devenu, en 2008, l'unité de recherche ALISS (Alimentation et sciences sociales) –, la pluridisciplinarité est restée la règle, même si la liste actuelle des membres de l'unité ne contient plus d'historiens, comme à sa création.
 103. Spécialiste des pratiques d'alimentation en milieu populaire de la fin du XIX^e siècle au XX^e siècle (cf. en particulier Lhuissier 2007), Anne Lhuissier s'intéresse aussi à la sociologie et à l'histoire des enquêtes alimentaires, des normes et des recommandations nutritionnelles (voir sa bibliographie sur la page qui lui est dédiée sur le site du Centre Maurice Halbwachs : <https://www.cmh.ens.fr/Lhuissier-Anne>).
 104. Dans son travail de thèse, publié en 2004, Faustine Régnier a en particulier étudié, à partir d'enquêtes empiriques, l'exotisme culinaire en France et en Allemagne depuis la Seconde Guerre mondiale (cf. Régnier 2004). Pour une présentation plus complète de son travail, voir par exemple www.versailles-grignon.inra.fr/Toutes-les-actualites/2017-Faustine-Regnier.
 105. Cf. Régnier *et al.* 2006 et Cardon *et al.* 2019.
 106. Nous comprenons le terme "discipline" comme « un champ ayant ses propres mécanismes de régulation, différencié par des attributs formels comme les diplômes, les départements et les revues » (cf. Prud'homme & Gingras 2015, 42).

des initiatives structurantes d'approches pluri- et interdisciplinaires¹⁰⁷, facilitant la visibilité des travaux et des publications¹⁰⁸. Dans son article de 1980, « Une anthropologie alimentaire des Français ? », Igor de Garine plaide, du reste, pour que soient enfin effectuées des collaborations pluridisciplinaires, condition indispensable, selon lui, à la création d'une véritable anthropologie de l'alimentation¹⁰⁹. Il semble que cet appel à la pluridisciplinarité ait été entendu puisque des géographes ont pris en 1987 l'initiative d'un colloque réunissant également des ethnologues, des historiens, des médecins et des sociologues¹¹⁰. D'autres rencontres de ce type fleurirent alors, comme celle organisée en 1989 par la Maison des sciences de l'homme et l'Institut national de la recherche agronomique¹¹¹.

À l'heure actuelle, cette thématique est en plein essor du fait des questionnements alimentaires contemporains (notamment santé, nutrition, diététique, gastronomie, écologie, sécurité et productions alimentaires, patrimoine, identité, mondialisation, migrations)¹¹² et de la structuration des disciplines en SHS en France comme à l'étranger, ainsi que l'a montré le sociologue Jean-Pierre Poulain¹¹³. Selon lui, les univers anglophones et francophones des SHS se sont intéressés en même temps à l'alimentation, mais avec des approches différentes : le monde anglophone a effectué à partir des années 2000 un recentrage pluridisciplinaire – mouvement des *food studies* – sur le modèle des *cultural studies*; en France et en Europe, les approches sont en revanche « disciplinairement ancrées », mais ouvertes à l'interdisciplinarité. Et il identifie trois polarisations disciplinaires : « la première sur la socio-anthropologie, la deuxième sur l'histoire et les civilisations et la troisième sur la géographie et l'agriculture »¹¹⁴. Ainsi, de nouveaux enjeux

107. La pluridisciplinarité peut se définir comme « la mise ensemble d'une pluralité de disciplines qui contribuent chacune à la compréhension de l'objet », alors que l'interdisciplinarité serait le niveau supérieur : « situation où les disciplines collaborent et où il y a échange de méthodes et de résultats entre elles » (définitions tirées de Létourneau 2008). Quant à la transdisciplinarité, ce même Létourneau, s'appuyant sur Nicolescu 1996, la définit ainsi : « Niveau le plus élevé. Caractérisé comme ouverture à ce qui est au-delà et entre les disciplines, à propos d'un objet donné et par un concept de la pluralité de niveaux de réalité », tout en relevant qu'elle se distingue mal de l'interdisciplinarité dans son contenu.

108. Voir par exemple l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation à Tours (<http://iehca.eu/fr>); l'Observatoire Cniel des habitudes alimentaires – OCHA (<http://www.lemangeur-ocha.com>); la revue internationale française en ligne *Anthropology of Food*.

109. Garine 1980.

110. Ce colloque, intitulé « Cuisines, régimes alimentaires, espaces régionaux », a été publié sous le titre *Alimentation et régions* (cf. Peltre & Thouvenot 1989).

111. Les actes de cette table ronde ont été publiés en 1993 (cf. Aymard *et al.* 1993).

112. Voir par exemple Esnouf *et al.* 2015.

113. Poulain 2017.

114. *Ibid.*

s'offriraient actuellement aux SHS européennes afin, selon lui, de « mettre en place un ensemble théorique, notionnel et méthodologique non pas commun, mais susceptible de faire tenir sous une désignation acceptable par tous des postures plus ou moins concurrentes »¹¹⁵. Le concept « d'espace social alimentaire » qu'il propose vise à englober toutes les possibilités d'étude de l'alimentation, en transcendant les courants et les approches, comme l'a rappelé Patrice Cohen lors des conclusions du colloque de Caen d'octobre 2018.

Néanmoins, si quelques initiatives récentes cherchent à mettre en œuvre une véritable interdisciplinarité – sans aller jusqu'à la transdisciplinarité –, cette interdisciplinarité ne va pas de soi. Elle suppose, en effet, des compétences méthodologiques variées, difficiles à maîtriser à un moment où la recherche est au contraire de plus en plus atomisée en spécialisations étroites, mais dont la bibliométrie ne cesse d'exploser¹¹⁶. Comme le souligne Jean-Pierre Poulain, deux obstacles principaux menacent les perspectives pluridisciplinaires, interdisciplinaires et, à plus forte raison, transdisciplinaires :

le risque de l'encylopédisme et celui de l'instrumentalisation (quand ce n'est pas de la gadgetisation) des concepts issus des disciplines classiques des sciences humaines et sociales. En effet, le recours aux productions de plusieurs disciplines des sciences humaines et sociales conduit parfois les chercheurs à adopter des cadrages théoriques quasi encyclopédiques. Comme il est déjà très difficile de se tenir à jour dans des champs disciplinaires aussi variés, les références ne sont pas toujours à la pointe du "progrès" des spécialistes de la discipline et les revues de littérature sont trop souvent conduites à partir de documents de deuxième main, voire des *text-books*. [...] Une conférence de *food studies* réunit des chercheurs utilisant des méthodes et des cadres conceptuels si différents qu'ils peuvent parfois avoir seulement l'illusion de se comprendre. Le risque est grand de rester à la surface de ces objets et de se satisfaire d'une description de la diversité des influences culturelles. Avec la montée des *food studies* la communauté scientifique concernée affronte le risque d'une (partielle) déconnection des problématiques scientifiques disciplinaires¹¹⁷.

Du côté des historiens de l'Antiquité, l'importance d'un « dialogue avec d'autres disciplines »¹¹⁸ est certes reconnue, mais celles-ci ne concernent la plupart du temps que des « disciplines sœurs », autrefois considérées comme des sciences auxiliaires, telles l'archéologie, l'histoire de l'art, les études littéraires, lexicographiques ou philosophiques de l'Antiquité (en somme, il s'agit de pluri- ou d'interdisciplinarité

115. Poulain 2017, 40.

116. Ces obstacles, ainsi que d'autres (investissement en temps, contraintes académiques, autonomie intellectuelle), sont développés dans l'article très intéressant de Prud'homme & Gingras 2015.

117. Poulain 2017, 39.

118. Lion 2012, 14.

intra-sectorielle). Néanmoins, si, dans la continuité de l'anthropologie historique mise en œuvre par l'École de Paris, certains spécialistes actuels de l'alimentation antique, comme Robin Nadeau¹¹⁹, perçoivent l'intérêt qu'il y a à s'appuyer sur les études de la socio-anthropologie de l'alimentation, il reste encore fort à faire pour dépasser le simple regard croisé et aboutir à un « nouveau territoire » de la recherche. Mais est-ce vraiment possible de faire autrement, sans tomber dans les travers dénoncés par Jean-Pierre Poulain ? C'est en tout cas l'objectif que nous essayons d'atteindre progressivement, depuis plus de deux ans.

Conclusion : du colloque international de Caen (11-13 octobre 2018) au dossier thématique de *Kentron*

Le dossier thématique de la présente livraison de *Kentron* procède d'une réflexion menée depuis 2017 par une équipe de chercheurs normands s'intéressant au fait alimentaire, convaincus de l'intérêt des approches pluridisciplinaires. L'idée est venue de tenter de constituer un groupe de travail pluridisciplinaire afin de partager nos différentes méthodes d'approche du fait alimentaire.

Dans cette perspective, un colloque international a été organisé du 11 au 13 octobre 2018, à Caen, par Typhaine Haziza, Alban Gautier et Luciana Romeri. À cette occasion, plus de vingt chercheurs – archéologues, historiens, philologues, littéraires, sociologues, anthropologues –, exerçant dans des institutions françaises ou étrangères, ont abordé la question des rapports entre alimentation et identités¹²⁰. Il ne s'agissait pas, à proprement parler, de transdisciplinarité, ni même d'interdisciplinarité – chacun des intervenants présentant une communication concernant son propre sujet de recherche –, mais d'un croisement pluridisciplinaire, censé favoriser, à terme, une certaine interdisciplinarité dans nos manières d'aborder la question de l'alimentation. Une partie des articles présentés dans ce dossier thématique est issue de ce colloque. La revue *Kentron* a fait le choix de resserrer le dialogue pluridisciplinaire au croisement histoire antique et médiévale / monde actuel¹²¹.

119. Dans l'introduction des *Manières de table dans le monde gréco-romain* (Nadeau 2010a), il développe abondamment les théories sociologiques et anthropologiques en lien avec l'étude du fait alimentaire. Néanmoins, la suite de cet ouvrage revient à une approche plus classique. De même, si Tilloy-d'Ambrosi 2017, 16 insiste bien sur l'intérêt que présentent pour l'historien de l'alimentation dans l'Empire romain les études sociologiques ou anthropologiques, les renvois explicites aux travaux de ces deux disciplines sont très peu développés dans le corps du livre.

120. Une présentation plus complète de ce colloque est accessible par les liens suivants : <http://www.unicaen.fr/recherche/mrsh/histeme/5458>, pour le programme, et <https://mrsh.hypotheses.org/1649>, pour le retour de la manifestation.

121. Malheureusement, nous n'avons reçu qu'un seul article de sociologie (celui de Camille Gourdeau) pour ce dossier thématique.

Il faut dire que – peut-être par hasard, mais peut-être pas – le noyau du réseau de chercheurs normands qui s’est constitué de manière informelle s’est trouvé regrouper six personnes, issues des trois sites universitaires, spécialistes soit de l’Antiquité ou du Moyen Âge soit du monde actuel, dans une perspective anthropologique ou sociologique. En dehors de Typhaine Haziza¹²² (historienne de l’Antiquité, Univ. de Caen) qui est à l’origine de ce rapprochement, il s’agit de Patrice Cohen¹²³ (anthropologue, Univ. de Rouen), d’Alban Gautier¹²⁴ (historien médiéviste, Univ. de Caen), de Luciana Romeri¹²⁵ (lettres classiques, Univ. de Caen), de Jean-Noël Castorio¹²⁶ (historien romaniste, Univ. du Havre) et de Nicolas Larchet¹²⁷ (sociologue, Univ. du Havre). Ce choix nous est apparu d’autant plus heuristique que c’est peut-être parmi les antiquistes qu’une réflexion sur la pertinence d’une telle comparaison a été le plus précocement amorcée¹²⁸.

-
122. Spécialiste d’Hérodote et des Grecs en Égypte, Typhaine Haziza s’est jusqu’à présent surtout intéressée aux questions des représentations, des identités et des transferts culturels (voir par exemple Haziza 2018). Elle a croisé le fait alimentaire dans son étude de l’Égypte d’Hérodote (Haziza 2009) et a l’intention d’orienter une partie de ses recherches vers ce thème.
 123. Patrice Cohen a publié de nombreux travaux sur le fait alimentaire, qu’il étudie depuis sa thèse consacrée à l’anthropologie de l’alimentation à l’île de la Réunion (Cohen 2000). Depuis son habilitation, il s’est surtout tourné vers le lien entre santé et alimentation (voir, par exemple, Cohen *et al.* 2016), en questionnant en particulier la question du jeûne (voir, par exemple, Cohen *et al.* 2017).
 124. Professeur en histoire médiévale, Alban Gautier a consacré sa thèse au festin dans l’Angleterre anglo-saxonne (Gautier 2006), et il continue, entre autres, à publier régulièrement sur le sujet (voir, par exemple, Gautier 2009 ou 2015). Il est le rédacteur de la rubrique “Alimentation” du site *Ménestrel (Médiévistes sur le net : sources, travaux et références en ligne)*.
 125. Spécialiste d’Athénée et de Platon, Luciana Romeri a beaucoup travaillé sur la question du banquet, en particulier en interrogeant les liens entre manières de table et philosophie. Parmi ses travaux, citons Romeri 2002 et 2015.
 126. Depuis sa thèse consacrée à la mort en Gaule mosellane (I^{er} s. av. J.-C.-IV^e s. apr. J.-C.), Jean-Noël Castorio a beaucoup diversifié ses travaux. Il s’intéresse, en particulier, à l’Antiquité dans l’art (Castorio 2019), et tout spécialement dans le cinéma, dans lequel le thème de l’orgie romaine est récurrent (sur l’orgie, voir, par exemple, Castorio 2015, 143-171).
 127. Nouveau venu dans le monde universitaire (il a soutenu en 2016 une thèse intitulée « Changer les habitudes ou changer les habitants ? : sociologie d’un mouvement de réforme alimentaire à La Nouvelle-Orléans, 2000-2010 », Paris, EHESS), Nicolas Larchet a déjà consacré de nombreux travaux au fait alimentaire. Parmi ceux-ci, citons Larchet 2015 et Larchet & Jindra 2018.
 128. Voir en particulier Detienne 2000, Loraux 2005 ou encore Müller 2009, interviewant Christian Jacob, qui considère le comparatisme comme un « instrument heuristique permettant de faire sortir le chercheur des enclos disciplinaires dans lesquels il travaille habituellement » (p. 124). Notons, par ailleurs, un certain renouveau du comparatisme depuis quelques années (voir, par exemple, le programme 2017-2018 du séminaire de lecture en sciences sociales de l’École française de Rome sur le thème « Comparer, comparaison, comparatisme », ou encore le véritable manifeste pour le comparatisme publié dans Calame & Lincoln 2012).

Si, nous l'avons vu, la recherche sur le fait alimentaire antique est en plein essor, Robin Nadeau déplore pourtant que

les travaux sur les mondes grec et romain débutent à peine à se démarquer des études philologiques traditionnelles issues d'une approche encyclopédiste qui consiste à résumer les œuvres anciennes, bien que de trop nombreuses publications « conservatrices » adoptent toujours cette grille de lecture¹²⁹.

Il exhorte ainsi les antiquisants à

utiliser les nouveaux outils à leur disposition provenant d'autres disciplines en sciences humaines et sociales et de l'archéologie, voire des sciences de la nature et de la médecine, pour enfin se détacher d'une lecture trop proche des textes anciens et de les redécouvrir à la lumière des concepts analytiques modernes et des dernières trouvailles archéologiques. Il convient ainsi, de manière encore plus pressante, de faire la distinction entre les représentations et les pratiques¹³⁰.

Dans son ouvrage issu de sa thèse, *Les manières de table dans le monde gréco-romain*¹³¹, il s'appuie sur la socio-anthropologie de l'alimentation pour définir son objet d'étude.

Toutefois, il est bien évident que des précautions sont à prendre pour que de tels croisements soient heuristiques. Emporté par la lecture d'ouvrages étudiant le phénomène alimentaire contemporain, l'antiquiste ne doit pas oublier le contexte particulier de son propre objet d'étude et ne pas plaquer des schémas explicatifs valables pour le mangeur contemporain sur des sociétés antiques pour lesquelles les significations sont tout autres¹³². Comme le rappellent Gilles Boëtsch et Jean-Noël Ferrié, il faut se méfier du comparatisme diachronique : dans un premier temps,

[il] donne de la consistance à l'idée selon laquelle certains ensembles culturels et sociaux seraient stables dans le temps et dans l'espace. Il confond systématiquement analogie et identité. Enfin, il désocialise les croyances et les pratiques, c'est-à-dire qu'il les traite comme des réalités substantielles, indépendamment des contextes sociaux dans lesquels elles s'insèrent. Cette erreur est la conséquence directe de l'écrasement temporel introduit par l'idée même de comparer des choses semblables dans le temps : la comparaison n'est possible que si l'on considère que le temps

129. Lion *et al.* 2012, 56.

130. *Ibid.*

131. Nadeau 2010a.

132. Robin Nadeau (*in* Lion *et al.* 2012, 62) souligne ce travers, qu'il rencontre par exemple dans l'appréhension des "cuisiniers" grecs, comparés de manière impropre aux grands chefs cuisiniers modernes, en particulier par le sociologue Goody 1982, 103-105.

n'en change ni le sens ni la pertinence. Nous avons ainsi affaire à une conception statique de la culture, qui est traitée davantage comme un objet que comme un fait de communication¹³³.

Nous espérons néanmoins que, sans oublier toutes ces précautions, ce dossier thématique apportera une utile contribution à tous les spécialistes du fait alimentaire antique sur le chemin de l'ouverture interdisciplinaire.

Typhaine HAZIZA
HisTeMé, ex-CRHQ (EA 7455)
Université de Caen Normandie

Références bibliographiques

- ANAGNOSTAKIS I. (éd.) (2013), *Flavours and Delights: Tastes and Pleasures of Ancient and Byzantine Cuisine*, Athènes, Armos Publications.
- AYMARD M., GRIGNON C., SABBAN F. (éd.) (Aymard et al. 1993), *Le temps de manger: alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme – Institut national de la recherche agronomique.
- AZOULAY V., GHERCHANOC F., LALANNE S. (éd.) (Azoulay et al. 2012), *Le banquet de Pauline Schmitt Pantel. Genre, mœurs et pratiques dans l'Antiquité grecque et romaine*, Paris, Publications de la Sorbonne (Histoire ancienne et médiévale).
- BATS A. (éd.) (2017), *Les céréales dans le monde antique. Regards croisés sur les stratégies de gestion des cultures, de leur stockage et de leurs modes de consommation* (Actes du colloque « Les céréales dans le monde antique » organisé par P. Tallet et A. Bats, Paris, Université Paris-Sorbonne, 5-6 novembre 2015), *NeHeT. Revue numérique d'égyptologie*, 5.
- BAUDRY R., JUCHS J.-P. (2007), « Définir l'identité », *Hypothèses*, 10 / 1, p. 155-167.
- BEAUGÉ B. (2012), s.v. « Brillat Savarin Jean Anthelme, 1755-1826 », in *Dictionnaire des cultures alimentaires*, J.-P. Poulain (éd.), Paris, PUF, p. 209-213.
- BEKKER-NIELSEN T. (éd.) (2005), *Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea Region* (Proceedings of an interdisciplinary workshop on marine resources and trade in fish products in the Black Sea region in Antiquity, University of Southern Denmark, Esbjerg, April 4-5, 2003), Aarhus – Oakville – Oxford, Aarhus University Press (Black Sea studies; 2).

133. Boëtsch & Ferrié 1996, 51.

- BELOGEY N. (2011), « Sociologie de l'alimentation : les cinq portes de l'entrée par les familles », *SociologieS* [En ligne], Premiers textes, mis en ligne le 06 juillet 2011, consulté le 31 octobre 2017. URL : <http://sociologies.revues.org/3514>.
- BOËTSCH G., FERRIÉ J.-N. (1996), « Survivances antiques, comparatisme et diffusion. Remarques sur l'erreur cartographique dans la formation de l'aire culturelle méditerranéenne », *Égypte / Monde arabe*, 25, p. 51-68.
- BONNEAU M. (2013), *La table des pauvres : cuisiner dans les villes et cités industrielles, 1780-1950*, Rennes, Presses universitaires de Rennes (Histoire).
- BOTTE E. (2009), *Salaisons et sauces de poissons en Italie du Sud et en Sicile durant l'Antiquité*, Naples, Centre Jean Bérard (Collection du Centre Jean Bérard).
- BOULAY T. (2012), « Les techniques vinicoles grecques, des vendanges aux Anthestéries : nouvelles perspectives », *DHA*, Suppl. 7, p. 95-115.
- BOURDEAU L. (1894), *Études d'histoire générale. Histoire de l'alimentation. Substances alimentaires, procédés de conservation, histoire de la cuisine, pain, boissons, service des repas*, Paris, Alcan.
- BRAUDEL F. (1986), *L'identité de la France*, t. II : *Les hommes et les choses*, Paris, Arthaud-Flammarion.
- BROEKAERT W., NADEAU R., WILKINS J. (éd.) (Broekaert et al. 2016), *Food, Identity and Cross-Cultural Exchange in the Ancient World*, Bruxelles, Latomus (Collection Latomus ; 354).
- BRUBAKER R. (2001), « Au-delà de l'« identité » », *Actes de la recherche en sciences sociales*, 139, p. 66-85 (trad. F. Junqua).
- BRUBAKER L., LINARDOU K. (éd.) (2007), *Eat, Drink and Be Merry (Luke 12:19). Food and Wine in Byzantium* (Papers delivered at the 37th Annual Spring Symposium of Byzantine Studies, in honour of Professor A.A.M. Bryer, at the University of Birmingham, 29-31 March 2003), Aldershot – Burlington, Ashgate (Publications for the Society for the Promotion of Byzantine Studies ; 13).
- BRUEGEL M., LAURIOUX B. (dir.) (2002), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette.
- CABOURET B. (2008), « Rites d'hospitalité chez les élites de l'Antiquité tardive », in Leclant et al. 2008, p. 187-222.
- CABOURET B. (2012), « D'Apicius à la table des rois "barbares" », *DHA*, Suppl. 7, p. 159-172.
- CALAME C., LINCOLN B. (éd.) (2012), *Comparer en histoire des religions antiques. Controverses et propositions*, Liège, Presses universitaires de Liège (Religions ; 1).
- CARDON P., DEPECKER T., PLESSZ M. (Cardon et al. 2019), *Sociologie de l'alimentation*, Paris, Armand Colin (Collection U Sociologie).

- CARRIÉ J.-M. (2003), « L'institution annonaire de la première à la deuxième Rome : continuité et innovation », in *Nourrir les cités de Méditerranée : Antiquité – Temps modernes*, B. Marin, C. Virlouvet (éd.), Paris – Aix-en-Provence, Maisonneuve et Larose – Maison méditerranéenne des sciences de l'homme (L'atelier méditerranéen), p. 153-212.
- CASEAU-CHEVALLIER B. (2015), *Nourritures terrestres, nourritures célestes : la culture alimentaire à Byzance*, Paris, Association des amis du Centre d'histoire et civilisation de Byzance (Monographies ; 46).
- CASTORIO J.-N. (2015), *Messaline : la putain impériale*, Paris, Payot (Biographie Payot).
- CASTORIO J.-N. (2019), *Rome réinventée. L'Antiquité dans l'imaginaire occidental de Titien à Fellini*, Paris, Éditions Vendémiaire (Chroniques).
- CATONI M.L. (2010), *Bere vino puro : Immagini del simposio*, Milan, Feltrinelli (Campi del sapere / Culture).
- COHEN P. (2000), *Le cari partagé. Anthropologie de l'alimentation à l'île de la Réunion*, Paris, Karthala (Hommes et sociétés).
- COHEN P., SARRADON-ECK A., ROSSI I., SCHMITZ O., LEGRAND E. (Cohen *et al.* 2016), *Cancer et pluralisme thérapeutique. Enquête auprès des malades et des institutions médicales en France, Belgique et Suisse*, Paris, L'Harmattan (Anthropologies & Médecines).
- COHEN P., BELLENCHOMBRE L., FÉLIU F., MAS S. (Cohen *et al.* 2017), « Comprendre la place du jeûne en France. Une analyse socio-anthropologique », in *Jeûne, régimes restrictifs et cancer : revue systématique des données scientifiques et analyse socio-anthropologique sur la place du jeûne en France*, p. 54-70 (article accessible en ligne : <https://www6.inra.fr/nacre/Le-reseau-NACRe/Outils-pour-professionnels/Rapport-NACRe-jeune-regimes-restrictifs-cancer-2017> ; © Réseau NACRe).
- COLLIN BOUFFIER S., LAURIOUX B. (2008), « Introduction. I. Les grandes voies de l'histoire de l'alimentation : un état de l'art », in Leclant *et al.* 2008, p. 2-22.
- COLLIN BOUFFIER S., SAUNER-NEBIOGLU M.-H., GARNSEY P., GALLO L. (éd.) (Collin Bouffier *et al.* 2006), *Substitution de nourritures, nourritures de substitution en Méditerranée*, Aix-en-Provence, Publications de l'université de Provence.
- COLLOVALD A., PUDAL B., SAWICKI F. (Collovald *et al.* 1991), « Un savant et le populaire. Entretien avec Claude Grignon », *Politix*, 13, p. 35-42.
- COLUMEAU P. (2002), *Alimentation carnée en Gaule du Sud (VII^e s. av. J.-C.-XIV^e s.)*, Aix-en-Provence, Publications de l'université de Provence (Travaux du Centre Camille Jullian ; 29).
- CORBEAU J.-P. (2012), s.v. « Douglas Mary, 1921-2007 », in Poulain 2012a, p. 398-403.

- CORBEAU J.-P., POULAIN J.-P. (2002), *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Toulouse, Privat.
- DALBY A. (2010), *Tastes of Byzantium: The Cuisine of a Legendary Empire*, 2^e éd., Londres – New York, I.B. Tauris (1^{re} éd.: Londres, Prospect Books, 2003).
- DESROSNIÈRES A. (2003), « Du travail à la consommation : l'évolution des usages des enquêtes sur le budget des familles », *Journal de la Société française de statistique*, 144 / 1-2, p. 75-111.
- DETIENNE M. (2000), *Comparer l'incomparable*, Paris, Seuil (La librairie du XX^e siècle).
- DETIENNE M., VERNANT J.-P. (éd.) (1979), *La cuisine du sacrifice en pays grec*, Paris, Gallimard (Bibliothèque des histoires).
- DIERKENS A., PLOUVIER L. (2008), *Festins mérovingiens*, Bruxelles, Le Livre Timperman (Mémoires de l'Association française d'archéologie mérovingienne ; 17).
- DOUGLAS M. (1971), *De la souillure. Essai sur les notions de pollution et de tabou* (traduit de l'anglais par A. Guérin), Paris, François Maspero (Bibliothèque d'anthropologie ; 1).
- DOUGLAS M. (1979), « Les structures du culinaire », *Communications*, 31, p. 145-170.
- DUBEL S., MONTANDON A. (éd.) (2012), *Mythes sacrificiels et ragoûts d'enfants*, Clermont-Ferrand, Presses universitaires Blaise Pascal (Mythographies et sociétés).
- DUBET F. (2017), « Préface », in *Que manger ? Normes et pratiques alimentaires*, F. Dubet (éd.), Paris, La Découverte – Fondation pour les sciences sociales (Recherches), p. 5-21.
- DUBOIS-PÉLERIN É. (2008), *Le luxe privé à Rome et en Italie au I^{er} siècle après J.-C.*, Naples, Centre Jean Bérard (Collection du Centre Jean Bérard ; 29).
- DUBREUIL L. (2019), *La dictature des identités*, Paris, Gallimard (Le Débat).
- DUBREUCQ A. (2001), « La vigne et la viticulture dans la loi des Burgondes », in *Vins, vignes et vigneron en Bourgogne du Moyen Âge à l'époque contemporaine* (Actes du colloque des *Annales de Bourgogne*, Dijon, 9 février 2001), B. Garo (éd.), *Annales de Bourgogne*, 73 / 1-2, p. 39-56.
- DUNBABIN K.M.D. (2003), *The Roman Banquet. Images of Conviviality*, Cambridge – New York, Cambridge University Press.
- EFFROS B. (2002), *Creating Community with Food and Drink in Merovingian Gaul*, New York – Basingstoke, Palgrave Macmillan (The New Middle Ages).
- ELIAS N. (1939), *Über den Prozess der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen*, 1: *Wandlungen des Verhaltens in den westlichen Oberschichten des Abendlandes*, Bâle, Verlag Haus zum Falken (trad. fr.: *La civilisation des mœurs*, Paris, Calmann-Lévy [Pluriel], 1973).
- ENRIGHT M.J. (1996), *Lady with a Mead Cup. Ritual, Prophecy and Lordship in the European Warband from la Tène to the Viking Age*, Dublin, Four Courts Press.

- ERDKAMP P. (2005), *The Grain Market in the Roman Empire. A Social, Political and Economic Study*, Cambridge – New York – Melbourne, Cambridge University Press.
- ERDKAMP P. (éd.) (2012), *A Cultural History of Food in Antiquity*, Londres – New York, Berg.
- ESNOUF C., FIORAMONTI J., LAURIOUX B. (éd.) (Esnouf et al. 2015), *L'alimentation à découvert*, Paris, CNRS.
- FARB P., ARMELAGOS G. (1982), *Consuming Passions. The Anthropology of Eating*, Boston, Houghton Mifflin Compagny (trad. fr.: *Anthropologie des coutumes alimentaires*, Paris, Denoël [Documents actualité], 1985).
- FAROUT D. (2012), « Manger en Égypte: multiples témoins », *DHA*, Suppl. 7, p. 47-72.
- FEBVRE L. (1944), « Biologie, sociologie, alimentation: note additionnelle », *Mélanges d'histoire sociale*, 6, 1944, p. 38-40.
- FISCHLER C. (éd.) (1979a), *La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation*, numéro thématique de la revue *Communications*, 31.
- FISCHLER C. (1979b), « Gastro-nomie et gastro-anomie. Sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne », *Communications*, 31, p. 189-210.
- FISCHLER C. (1990), *L'Homnivore: le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob.
- FISCHLER C. (éd.) (1994), *Manger magique: aliments sorciers, croyances comestibles*, Paris, Autrement (Mutations / Mangeurs; 149).
- FISCHLER C. (éd.) (1996), *Pensée magique et alimentation aujourd'hui* (Actes du colloque pluridisciplinaire international, Paris, 19-20 octobre 1994), Paris, CIDIL de l'harmonie alimentaire (Cahiers de l'OCHA; 5).
- FLANDRIN J.-L. (2002), *L'ordre des mets*, Paris, Odile Jacob.
- FLANDRIN J.-L., COBBI J. (éd.) (1999), *Tables d'hier, tables d'ailleurs. Histoire et ethnologie du repas*, Paris, Odile Jacob.
- FLANDRIN J.-L., MONTANARI M. (éd.) (1996), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard.
- FOURNIER T. (2012), s.v. « Pensée magique », in Poulain 2012a, p. 996-1002.
- FOXHALL L. (2007), *Olive Cultivation in Ancient Greece. Seeking the Ancient Economy*, Oxford – New York, Oxford University Press.
- GARINE I. de (1980), « Une anthropologie alimentaire des Français? », *Ethnologie française*, 10/3, *Usages alimentaires des Français*, p. 227-238.
- GAUTIER A. (2006), *Le festin dans l'Angleterre anglo-saxonne, V^e-XI^e siècle*, Rennes, Presses universitaires de Rennes (Histoire).
- GAUTIER A. (2009), *Alimentations médiévales, V^e-XVI^e siècle*, Paris, Ellipses (Le Monde: une histoire).

- GAUTIER A. (2010), « Manger de la viande, signe extérieur de richesse ? Le cas des îles Britanniques », in *Les élites et la richesse au Haut Moyen Âge*, J.-P. Devroey, L. Feller, R. Le Jan (éd.), Turnhout, Brepols (Haut Moyen Âge; 10), p. 285-303.
- GAUTIER A. (2015), « Entre cuisine, médecine et magie : l'historien de l'alimentation face à quelques textes anglo-saxons », *Revue belge de philologie et d'histoire*, 93, p. 287-302.
- GEORGOUDI S., KOCH P., SCHMIDT F. (éd.) (Georgoudi et al. 2005), *La cuisine et l'autel. Les sacrifices en questions dans les sociétés de la Méditerranée ancienne*, Turnhout, Brepols (Bibliothèque de l'École des hautes études. Sciences religieuses, 124).
- GOODY J. (1982), *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*, Cambridge – Londres – New York, Cambridge University Press (trad. fr. : *Cuisines, cuisine et classes*, Paris, Centre de création industrielle – Centre Georges Pompidou, 1984).
- GRIGNON C. (1986), « Les modes gastronomiques à la française », *Histoire*, 85, p. 128-134.
- GRIGNON C. (1995), « L'alimentation populaire et la question du naturel », in *Voyage en alimentation*, N. Eizner (éd.), Paris, ARF (Bibliothèque des ruralistes), p. 63-78.
- GRIGNON C., GRIGNON Ch. (1980a), *Consommations alimentaires et styles de vie : contribution à l'étude du goût populaire*, Paris, INRA – CNRS.
- GRIGNON C., GRIGNON Ch. (1980b), « Styles d'alimentation et goûts populaires », *Revue française de sociologie*, 21, p. 531-569.
- GRIGNON C., GRIGNON Ch. (1981), « Alimentation et stratification sociale », *Cahiers de nutrition et de diététique*, 16 / 4, p. 207-217.
- GRIGNON C., GRIGNON Ch. (1984), « Les pratiques alimentaires », *Données sociales*, Paris, INSEE, p. 336-339.
- GRIGNON C., GRIGNON Ch. (1999), « Long-term trends in food consumption : a French portrait », *Food and Foodways*, 8 / 3, p. 151-174.
- GRIMM V.E. (1996), *From Feasting to Fasting, the Evolution of a Sin. Attitudes to Food in Late Antiquity*, Londres – New York, Routledge.
- GROTTANELLI C., MILANO L. (éd.) (2004), *Food and Identity in the Ancient World*, Padoue, SARGON Editrice e Libreria (History of the ancient Near East. Studies; 9).
- GUICHARROUSSE R., ISMARD P., VALLET M., VEÏSSE A.-E. (éd.) (Guicharrousse et al. 2019), *L'identification des personnes dans les mondes grecs*, Paris, Éditions de la Sorbonne (Histoire ancienne et médiévale; 164).
- HALBWACHS M. (1912), *La classe ouvrière et les niveaux de vie. Recherches sur la hiérarchie des besoins dans les sociétés industrielles contemporaines*, Thèse de doctorat de Lettres, Université de Paris.
- HALPERN C. (2004), « Faut-il en finir avec l'identité ? », in *Identité(s). L'individu, le groupe, la société*, C. Halpern, J.-C. Ruano-Borbalan (éd.), Auxerre, Éditions Sciences humaines, p. 11-20.

- HALPERN C. (éd.) (2016), *Identité(s). L'individu, le groupe, la société*, Auxerre, Éditions Sciences humaines.
- HARRIS M. (1985), *Good to Eat. Riddles of Food and Culture*, New York, Simon & Schuster.
- HAZIZA T. (2009), *Le kaléidoscope héraodotéen. Images, imaginaire et représentations de l'Égypte à travers le Livre II d'Hérodote*, Paris, Les Belles Lettres (Études anciennes; 142).
- HAZIZA T. (2018), « Les Sept Sages et l'Égypte », *Kentron*, 34, p. 129-160.
- HEINICH N. (2018), *Ce que n'est pas l'identité*, Paris, Gallimard (Le Débat).
- HEMARDINQUER J.-J. (éd.) (1970), *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, Armand Colin (Cahiers des Annales; 28).
- HEN Y. (2006), « Food and Drink in Merovingian Gaul », in *Tätigkeitsfelder und Erfahrungshorizonte des ländlichen Menschen in der frühmittelalterlichen Grundherrschaft (bis ca. 1000), Festschrift für Dieter Hägermann zum 65. Geburtstag*, B. Kasten (éd.), Stuttgart, Steiner (Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte; Beiheft 184), p. 99-110.
- HITCH S. (2015), « Anthropology and Food Studies » et « Sacrifices », in Wilkins & Nadeau 2015, p. 116-122 et 335-347.
- HOWE T. (2008), *Pastoral Politics. Animals, Agriculture and Society in Ancient Greece*, Claremont, Regina Books (Publications of the Association of Ancient Historians; 9).
- KARILA-COHEN K., QUELLIER F. (éd.) (2012), *Le corps du gourmand. D'Héraclès à Alexandre le Bienheureux*, Rennes, Presses universitaires de Rennes – Tours, Presses universitaires François Rabelais (Tables des hommes).
- KLOTZ F., OIKONOMOPOULOU K. (éd.) (2011), *The Philosopher's Banquet. Plutarch's Table Talk in the Intellectual Culture of the Roman Empire*, Oxford, Oxford University Press.
- L'alimentazione nell'alto medioevo: pratiche, simboli, ideologie* (2016), Spolète, CISAM (Atti delle Settimane; 63).
- LAHIRE B. (1998), *L'homme pluriel: les ressorts de l'action*, Paris, Nathan (Essais & Recherches. Sciences sociales).
- LARCHET N. (2015), « De l'urgence sociale à l'utopie sanitaire. La construction sociale de l'obésité et l'occultation de la faim dans les villes américaines, Knoxville, 1981-1985 », *Actes de la recherche en sciences sociales*, 208, p. 40-61.
- LARCHET N., JINDRA M. (2018), « Food, Poverty, and Lifestyle Patterns: How Diversity Matters », in *Food and Poverty: Food Insecurity and Food Sovereignty among America's Poor*, L. Hossfeld, E.B. Kelly, J. Waity (éd.), Nashville, Vanderbilt University Press, p. 30-43.
- LAURIoux B. (1997), *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, Publications de la Sorbonne (Histoire ancienne et médiévale; 45).

- LAURIOUX B. (2005), *Une histoire culinaire du Moyen Âge*, Paris, Honoré Champion (Sciences, techniques et civilisations du Moyen Âge à l'aube des Lumières; 8).
- LAURIOUX B. (2011), *Écrits et images de la gastronomie médiévale*, Paris, Bibliothèque nationale de France (Conférences Léopold Delisle).
- LAURIOUX B., HORARD M.-P. (2017), *Pour une histoire de la viande. Fabrique et représentations de l'Antiquité à nos jours*, Rennes, Presses universitaires de Rennes – Tours, Presses universitaires François Rabelais (Tables des hommes).
- LE BRAS H. (2017), *Malaise dans l'identité*, Arles, Actes Sud.
- LECLANT J., VAUCHEZ A., SARTRE M. (éd.) (Leclant et al. 2008), *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance* (Actes du 18^e colloque de la Villa Kérylos à Beaulieu-sur-Mer, 4-6 octobre 2007), J. Leclant, A. Vauchez et M. Sartre (éd.), Paris, Académie des Inscriptions et Belles-Lettres (Cahiers de la Villa Kérylos; 19).
- LEDROUT R. (éd.) (1979a), *L'alimentation naturelle: les changements culturels dans le sentiment de l'existence et les relations avec le monde naturel*, Toulouse, Centre de recherches sociologiques.
- LEDROUT R. (éd.) (1979b), *L'évolution des pratiques alimentaires sous leurs aspects qualitatifs*, Toulouse, Centre de recherches sociologiques.
- LEPETZ S., VAN ANDRINGA W. (éd.) (2008), *Archéologie du sacrifice animal en Gaule romaine. Rituels et pratiques alimentaires*, Montagnac, Éditions Monique Mergoïl (Archéologie des plantes et des animaux; 2).
- LÉTOURNEAU A. (2008), « La transdisciplinarité considérée en général et en sciences de l'environnement », *Vertigo – la revue électronique en sciences de l'environnement* [En ligne], vol. 8, n° 2 | octobre 2008, mis en ligne le 08 janvier 2010, consulté le 22 mai 2019. URL : <http://journals.openedition.org/vertigo/5253>; DOI : 10.4000/vertigo.5253.
- LÉVI-STRAUSS C. (1964), *Mythologiques I: le cru et le cuit*, Paris, Plon.
- LÉVI-STRAUSS C. (1965), « Le triangle culinaire », *L'Arc*, 26, p. 19-29.
- LÉVI-STRAUSS C. (1968), *Mythologiques III: l'origine des manières de table*, Paris, Plon.
- LHUISSIER A. (2007), *Alimentation populaire et réforme sociale. Les consommations ouvrières dans le second XIX^e siècle*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme – Quae (Natures sociales).
- LHUISSIER A. (2012), s.v. « Grignon Claude, né en 1936 », in Poulain 2002a, p. 654-659.
- LION B. (2012), « Introduction », in *L'histoire de l'alimentation dans l'Antiquité. Bilan historiographique* (Journée de printemps de la SOPHAU, 21 mai 2011), *DHA*, Suppl. 7, p. 9-16.
- LION B., MICHEL C. (éd.) (2006), *De la domestication au tabou. Le cas des suidés dans le Proche-Orient ancien*, Paris, De Boccard (Travaux de la Maison René Ginouvès; 1).

- LION B., NADEAU R., RAGA E. (Lion *et al.* 2012), « L'alimentation dans l'Antiquité : à la croisée des chemins », *Food & History*, 10 / 2, p. 45-71.
- LORAUX N. (2005), « Éloge de l'anachronisme en histoire », *Espace Temps*, 87-88, p. 127-139.
- MAGET M. (1993), « À propos du Musée des arts et traditions populaires de sa création à la Libération (1935-1944) », *Genèses. Sciences sociales et histoire*, 10, p. 90-107.
- MALKIN I., MÜLLER C. (2012), « Vingt ans d'ethnicité : bilan historiographique et application du concept aux études anciennes », in *Mobilités grecques. Mouvements, réseaux, contacts en Méditerranée de l'époque archaïque à l'époque hellénistique* (Actes du colloque de Nanterre, juin 2012), L. Capdetrey, J. Zurbach (éd.), Pessac, Ausonius, p. 23-35.
- MALMBERG S. (2003), *Dazzling Dining. Banquets as an Expression of Imperial Legitimacy*, Uppsala, Uppsala University, Institutionen för arkeologi och antik historia.
- MALMBERG S. (2005), « Visualising Hierarchy at Imperial Banquets », in *Feast, Fast or Famine. Food and Drink in Byzantium*, W. Mayer, S. Trzcionka (éd.), Canberra, Australian Association for Byzantine Studies (*Byzantina Australiensia* ; 15), p. 11-24.
- MALMBERG S. (2007), « Dazzling Dining. Banquets as an Expression of Imperial Legitimacy », in Brubaker & Linardou 2007, p. 75-91.
- MATHIOT L. (2007), *Enjeux et souffrances à l'adolescence autour d'une pratique culturelle : le repas*, texte exclusif de l'Observatoire Cniel des habitudes alimentaires, p. 1-80 (en ligne : www.lemangeur-ocha.com).
- MAURIZIO A. (1932), *Histoire de l'alimentation végétale depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours*, Paris, Payot.
- MAUSS M. (1936), « Les techniques du corps », *Journal de psychologie*, 32 / 3-4, p. 365-386.
- MCINERNEY J. (2010), *The Cattle of the Sun : Cows and Culture in the World of the Ancient Greeks*, Princeton, Princeton University Press.
- MEAD M. (1964), *Food Habits Research : Problems of the 1960's*, Washington, National Academy of Sciences, National Research Council (National Research Council [US]. Publication ; 1225).
- MEAD M., GUTHE C.E. (1945), *Manual for the Study of Food Habits. Report of the Committee on Food Habits*, Washington (DC), National Research Council, National Academy of Sciences (Bulletin of the National Research Council ; 111).
- MEHL V., BRULÉ P. (éd.) (2008), *Le sacrifice antique. Vestiges, procédures et stratégies*, Rennes, Presses universitaires de Rennes (Histoire).
- MENNELL S. (1985), *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Oxford, Blackwell.
- MONTANARI M. (2010), *Le manger comme culture*, Bruxelles, Éditions de l'université de Bruxelles (UBlire Fondamentaux ; 12).

- MONTANARI M. (2017), *La chère et l'esprit. Histoire de la culture alimentaire chrétienne*, Paris, Alma (Essai / Histoire).
- MONTEIX N. (2011), *Les lieux de métier. Boutiques et ateliers d'Herculanum*, Rome – Naples, École française de Rome (Bibliothèque des Écoles françaises d'Athènes et de Rome; 344) – Publications du Centre Jean Bérard (Collection du Centre Jean Bérard; 34).
- MORENO A. (2007), *Feeding the Democracy. The Athenian Grain Supply in the Fifth and Fourth Century BC*, Oxford, Oxford University Press (Oxford Classical Monographs).
- MOULET B. (2009), « Le goût des autres. Correspondances gourmandes et cultures du goût à Byzance », in *L'échange* (Journées de la Maison des Sciences de l'Homme Ange-Guépin, Nantes, 21-22 mai 2007), J.V. Tolan, F. Le Roy (éd.), Paris, L'Harmattan (Logiques sociales), p. 163-177.
- MÜLLER B. (2009), « Les lieux de savoir : un entretien avec Christian Jacob », *Genèses*, 3/76, p. 116-136.
- MÜLLER C. (2014), « Introduction. La fin de l'ethnicité? », *DHA*, Suppl. 10, p. 15-33.
- MURCOTT A., BELASCO W., JACKSON P. (éd.) (Murcott et al. 2013), *The Handbook of Food Research*, Londres, Bloomsbury Academic.
- MURRAY O. (éd.) (1990), *Symptotica. A Symposium on the Symposion*, Oxford, Clarendon Press.
- MYLONA D. (2008), *Fish-Eating in Greece from the Fifth Century B.C. to the Seventh Century A.D. A Story of impoverished fishermen or luxurious fish banquets?*, Oxford, Archaeopress (BAR International Series; 1754).
- NADEAU R. (2010a), *Les manières de table dans le monde gréco-romain*, Rennes, Presses universitaires de Rennes – Tours, Presses universitaires François Rabelais (Tables des hommes).
- NADEAU R. (éd.) (2010b), « Penser les banquets grec et romain. Entre représentations et pratiques », *Ktèma*, 35, p. 3-17.
- NICOLESCU B. (1996), *La transdisciplinarité. Manifeste*, Monaco, Éditions du Rocher (Transdisciplinarité).
- NOTARIO PACHECO F. (2011), « Perspectivas historiográficas de la alimentación en el mundo griego antiguo », *Habis*, 42, p. 65-82.
- OLIVER G.J. (2007), *War, Food and Politics in Early Hellenistic Athens*, Oxford, Oxford University Press.
- ORFANOS C., CARRIÈRE J.-C. (dir.) (2003), *Symposium. Banquet et représentations en Grèce et à Rome* (Actes du colloque international, Université de Toulouse-Le Mirail, 7-9 mars 2002), Toulouse, Presses universitaires du Mirail (*Pallas*; 61).
- ORNELLAS E CASTRO I. de (2011), *De la table des dieux à la table des hommes. La symbolique de l'alimentation dans l'Antiquité romaine*, Paris, L'Harmattan (Structures et pouvoirs des imaginaires).

- PASSET L. (2010), « Frugalité et banquet offert au peuple à l'occasion de funérailles : la vaisselle de terre et les peaux de bouc de Quintus Aelius Tubéron », *Ktèma*, 35, p. 51-67.
- PASSET L. (2011), *Refus du luxe et frugalité à Rome. Histoire d'un combat politique (fin du III^e siècle av. J.-C. – fin du II^e siècle av. J.-C.)*, Thèse de doctorat en histoire sous la direction d'Y. Roman, Université Lumière – Lyon 2.
- PEIGNEY J., LION B. (éd.) (2015), *L'imaginaire de l'alimentation humaine en Grèce ancienne* (Actes du colloque de Tours, Université François Rabelais, 24-25 novembre 2011), *Food & History*, 13, 1-3.
- PELTRE J., THOUVENOT C. (éd.) (1989), *Alimentation et régions* (Actes du colloque « Cuisines, régimes alimentaires, espaces régionaux », Nancy, 24-27 septembre 1987), Nancy, Presses universitaires de Nancy.
- POHL W. (2005), « Aux origines d'une Europe ethnique. Transformations d'identités entre Antiquité et Moyen Âge », *Annales. Histoire, Sciences sociales*, 60 / 1, p. 183-208.
- POULAIN J.-P. (2002), *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, PUF (Sciences sociales et sociétés) (4^e éd. : *ibid.* [Quadrige], 2017).
- POULAIN J.-P. (2009), *Sociologie de l'obésité*, Paris, PUF (Sciences sociales et sociétés).
- POULAIN J.-P. (éd.) (2012a), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF (Quadrige).
- POULAIN J.-P. (2012b), s.v. « Sociologie de l'alimentation », in Poulain 2012a, p. 1283-1295.
- POULAIN J.-P. (2017), « Socio-anthropologie du "fait alimentaire" ou *food studies*. Les deux chemins d'une thématization scientifique », *L'année sociologique*, 67 / 1, p. 23-46.
- PRUD'HOMME J., GINGRAS Y. (2015), « Les collaborations interdisciplinaires : raisons et obstacles », *Actes de la recherche en sciences sociales*, 210, p. 40-49.
- PÜTZ B. (2007), *The Symposium and Komos in Aristophanes*, 2^e éd., Oxford, Aris & Phillips (1^{re} éd. : Stuttgart – Weimar, J.B. Metzler [Drama. Beiträge zum antiken Drama und seiner Rezeption. Beiheft; 22]).
- QUELLIER F. (2006), « Martin Bruegel, Bruno Laurioux, *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette, 2002 », *Revue d'histoire moderne & contemporaine*, 53 / 1, p. 188 (DOI : 10.3917/rhmc.531.0188. URL : <https://www.cairn.info/revue-d-histoire-moderne-et-contemporaine-2006-1-page-188.htm>).
- RAGA E. (2009), « Bon mangeur, mauvais mangeur. Pratiques alimentaires et critique sociale dans l'œuvre de Sidoine Apollinaire et de ses contemporains », *Revue belge de philologie et d'histoire*, 87, p. 165-196.
- RAGA E. (2014), « L'influence chrétienne sur le modèle alimentaire classique : la question de l'alternance entre banquets, nutrition et jeûne », in *L'empreinte chrétienne en Gaule du IV^e au IX^e siècle*, M. Gaillard (éd.), Turnhout, Brepols (Culture et société médiévales; 26), p. 61-87.

- RÉGNIER F. (2004), *L'exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'Autre*, Paris, PUF (Le lien social).
- RÉGNIER F., LHUISSIER A., GOJARD S. (Régnier et al. 2006), *Sociologie de l'alimentation*, Paris, La Découverte (Repères; 468).
- RICHARDS A.I. (1932), *Hunger and Work in a Savage Tribe. A Functional Study of Nutrition among the Southern Bantu*, Londres, Routledge (2^e éd.: *ibid.* [Routledge Classic Ethnographies], 2003).
- ROLLER M.B. (2006), *Dining Posture in Ancient Rome. Bodies, Values and Status*, Princeton, Princeton University Press.
- ROMERI L. (2002), *Philosophes entre mots et mets. Plutarque, Lucien et Athénée autour de la table de Platon*, Grenoble, Jérôme Millon (Horos).
- ROMERI L. (2015), « Régimes alimentaires et régimes politiques chez Platon », *Food & History*, 13, 1-3, p. 165-180.
- SAINT POL T. de (2008), « La consommation alimentaire des hommes et femmes vivant seuls », *INSEE Première*, 1194.
- SCHEID J. (2005), *Quand faire, c'est croire. Les rites sacrificiels des Romains*, Paris, Aubier (Collection historique).
- SCHMITT PANTEL P. (1992), *La cité au banquet. Histoire des repas publics dans les cités grecques*, Rome, École française de Rome (Collection de l'École française de Rome; 157) (nouv. éd.: *Histoire des repas publics dans les cités grecques*, Paris, Publications de la Sorbonne [Les classiques de la Sorbonne], 2011, avec mise à jour bibliographique [p. I-XXVI]).
- SCHMITT PANTEL P. (2005), « Nourriture et identité chez les Grecs. Les comportements hors norme de Tantale, Phinée et Erysichton », in *Dieu(x) et hommes. Histoire et iconographie païennes et chrétiennes de l'Antiquité à nos jours. Mélanges en l'honneur de Françoise Thelamon*, S. Crogiez-Pétrequin (éd.), Mont-Saint-Aignan, Presses universitaires de Rouen et du Havre, p. 295-307.
- SCHMITT PANTEL P. (2012), « Les banquets dans les cités grecques: bilan historiographique », *DHA*, Suppl. 7, p. 73-93.
- SCHNURBUSCH D. (2011), *Convivium: Form und Bedeutung aristokratischer Geselligkeit in der römischen Antike*, Stuttgart, F. Steiner (Historia. Einzelschriften; 129).
- SLATER W.J. (éd.) (1991), *Dining in a Classical Context*, Ann Arbor, The University of Michigan Press.
- STEIN-HÖLKESKAMP E. (2005), *Das römische Gastmahl. Eine Kulturgeschichte*, Munich, C.H. Beck.
- TILLOI-D'AMBROSI D. (2017), *L'Empire romain par le menu*, Paris, Arkhê (Homo Historicus).

- VAN NEER W., ERYNCK A., MONSIEUR P. (Van Neer *et al.* 2010), « Fish bones and *amphorae*: evidence for the production and consumption of salted fish products outside the Mediterranean region », *JRA*, 23, p. 161-195.
- VOISENET J. (1996), « Le banquet chrétien au haut Moyen Âge (V^e-XI^e s.): un plaisir encadré », in *Banquets et manières de table au Moyen Âge*, Aix-en-Provence, Presses universitaires de Provence (Sénéfiance; 38), p. 543-559.
- VOLATIER J.-L. (1999), « Le repas traditionnel se porte encore bien », *Consommation et modes de vie*, 132.
- VÖSSING K. (2004), *Mensa Regia. Das Bankett beim hellenistischen König und beim römischen Kaiser*, Munich – Leipzig, K.G. Saur (Beiträge zur Altertumskunde; 193).
- VÖSSING K. (éd.) (2008), *Das römische Bankett im Spiegel der Altertumswissenschaften* (Internationales Kolloquium 5 / 6 Oktober 2005, Schloss Mickeln, Düsseldorf), Stuttgart, F. Steiner.
- VÖSSING K. (2012), « Les banquets dans le monde romain : alimentation et communication », *DHA*, Suppl. 7, p. 117-131.
- WILKINS J.M., HILL S. (éd.) (2006), *Food in the Ancient World*, Malden (MA) – Oxford – Victoria, Wiley Blackwell (Ancient Cultures).
- WILKINS J.M., NADEAU R. (éd.) (2015), *A Companion to Food in the Ancient World*, Oxford, Wiley Blackwell (Blackwell Companions to the Ancient World).
- ZACCARIA RUGGIU A. (2003), *More regio vivere. Il banchetto aristocratico e la casa romana di età arcaica*, Rome, Quasar (Quaderni di Eutopia; 4).